

Avant d'utiliser l'appareil lire attentivement les consignes de sécurité.

**Attention :** *Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.*

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Description de l'appareil

(page 3 - A )

- A1. Manette vapeur/eau chaude
- A2. Couvercle réservoir à eau
- A3. Range-tasses
- A4. Réservoir à eau amovible
- A5. Buse à cappuccino
- A6. Buse
- A7. Gicleur buse à cappuccino
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Égouttoir
- A10. Plateau d'appui pour tasses
- A11. Douche chaudière
- A12. Tasse-mouture

### 1.2 Description panneau de contrôle

(page 3 - B )

- B1. Touche ON/OFF 
- B2. Touche débit café/eau chaude 
- B3. Touche fonction vapeur 
- B4. Voyant alimentation I
- B5. Voyant température OK pour débit café/eau chaude
- B6. Voyant température OK pour débit vapeur

### 1.3 Description des accessoires

(page 2 - C )

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre crème 1 café 
- C3. Filtre crème 2 cafés 
- C4. Filtre crème dosettes ESE 
- C5. Doseur
- C6. Détartrant (\*non inclus, peut être acheté auprès des centres d'assistance agréés)

## 2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Ouvrir le couvercle de la machine (fig. 1), puis extraire le réservoir à eau en le tirant vers le haut (fig. 2) ;
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig.3). Réinsérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir ;
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche  (B1) (fig. 4) : le voyant alimentation I (B4) s'allume ;
2. Insérer dans la coupelle porte-filtre (C1) le filtre à café que l'on veut utiliser (fig. 5) ;
3. Accrocher le porte-filtre à la machine, sans le remplir de café moulu (fig. 6) ;
4. Placer un récipient de 0,5 litres sous la douche chaudière et un autre récipient de 0,5 litres sous la buse à cappuccino (fig. 7) ;
5. Attendre l'allumage du voyant OK (B5) (fig. 8) et tout de suite après appuyer sur la touche  (fig. 9) : laisser s'écouler environ la moitié du réservoir par le porte-filtre ;
6. Tourner ensuite la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 10) et laisser toute l'eau restante du réservoir s'écouler par la buse à cappuccino ;
7. Refermer la manette vapeur et presser à nouveau la touche  ;
8. Vider les deux réservoirs et les remettre sous la douche de la chaudière et sous la buse à cappuccino puis répéter les points 5-6-7.

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

### 3.1 Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

### 3.2 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, on recommande de préchauffer la machine de la manière suivante :

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche  (le voyant alimentation I (B4) s'allume) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 6) ;
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de manière à la préchauffer ;
3. Attendre que le voyant OK (fig. 8) s'allume et tout de suite après appuyer sur la touche  (fig. 9), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne, puis interrompre en appuyant à nouveau sur la même touche ;
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK (B5) s'allume à nouveau puis répéter encore une fois la même opération. (Il est normal que durant l'opération de décrochage du porte-filtre, il y ait un petit nuage de vapeur ; celui-ci est tout à fait inoffensif).

## 4. COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1). Utiliser le filtre  pour faire un café ou le filtre  pour faire 2 cafés ;
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 11). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde ;

**Attention :** pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 12). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on tasse trop, le café sortira lentement et la crème sera de couleur foncée. Si l'on tasse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et on obtiendra peu de crème de couleur claire ;
4. Enlever l'éventuel café en excès du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner la poignée vers la droite avec décision (fig. 6) pour éviter des fuites d'eau ;
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 13). On recommande de chauffer les tasses, avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. S'assurer que le voyant **OK** (fig. 8) est allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume) et appuyer sur la touche . Après avoir atteint la quantité de café souhaitée, pour interrompre, presser à nouveau la même touche.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche ;

**Risque de brûlures !** Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer.

8. Pour éliminer le café usé, battre le porte-filtre renversé (fig. 14).
9. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  .

## 5. COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO EN UTILISANT LES DOSETTES

1. Effectuer le préchauffage de la machine comme décrit au paragraphe "3.2 CONSEILS POUR UN CAFÉ PLUS CHAUD", en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud ;

**Nota Bene :** utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante. Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

2. Insérer le filtre pour café en dosettes (C4) () dans le porte-filtre ;

3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre ;
4. Accrocher le porte-filtre à la machine, en le tournant toujours à bloc (fig. 6) ;
5. Continuer en suivant les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## 6. COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes ;
2. Appuyer sur la touche  (fig. 16) et attendre que le voyant **OK** (B6) s'allume (fig. 17) ;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud !). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 19) ;

**Nota Bene :** On conseille d'utiliser du lait partiellement écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino ;
5. Attendre que le voyant **OK** (B6) s'allume. L'allumage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur ;
6. Ouvrir la vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette vapeur pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur ;
7. Plonger la buse à cappuccino dans le lait sur environ 5 mm (fig. 13) et tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 10). Maintenant, le volume du lait commence à augmenter et à prendre un aspect crémeux ;
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer à nouveau sur la touche  ;
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

**Nota Bene :** Pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos ;

Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord que la chaudière refroidisse autrement le café sort brûlé. Pour la refroidir placer un récipient sous la douche chaudière, appuyer sur la touche  et faire couler de l'eau jusqu'à ce que le voyant **OK** s'éteigne. Presser à nouveau la même touche et préparer le café.

Nous conseillons un débit de vapeur maximum de 60 secondes et de ne pas monter le lait plus de 3 fois de suite.

## 7. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION

**Attention !** pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 6 et 7 du chap. "6. COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO") en tournant la manette vapeur. Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche  (B1).
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : Tourner et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 21) ;
3. Enlever le gicleur de la buse à cappuccino en le tirant vers le bas (fig. 22) ;
4. Contrôler que les trous de la buse à cappuccino, indiqués sur la (fig. 23), ne soient pas bouchés. Si nécessaire les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
5. Réinsérer le gicleur et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

## 8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche  (fig. 4). Attendre que le voyant **OK** soit allumé (fig. 8) ;
2. Placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
3. Quand le voyant **OK** s'allume, appuyer sur la touche  (fig. 9) et simultanément tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 10) : l'eau chaude s'écoulera de la buse à cappuccino ;
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, fermer la manette vapeur et appuyer à nouveau sur la touche .

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

## 9. NETTOYAGE

### 9.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A9)
- les filtres à café (C2), (C3) et (C4) ;
- la douche chaudière (A11) ;
- le réservoir à eau (A4) ;

- la buse à cappuccino (A5) comme indiqué au paragraphe "7. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION" ;

### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

**Danger !** Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

**Nota Bene :** En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe "3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL"

### 9.2 Nettoyage de l'égouttoir

1. Enlever l'égouttoir ;
2. Enlever la grille d'appui pour tasses, éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon l'égouttoir : puis ré-assembler le plateau de l'égouttoir ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

### 9.3 Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement chaque semaine les filtres à café :

#### Filtres 1 et 2 tasses

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 23) ;
2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 24) ;
3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 25) ;
4. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

#### Filtre dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 25).

### 9.4 Nettoyage de la douche de la chaudière

Tous les 300 cafés environ, il faut nettoyer la douche de la chaudière expresso de la manière suivante :

- S'assurer que la machine à café n'est pas chaude et que la fiche est débranchée ;
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe la douche de la chaudière expresso (fig. 26) ;
- Enlever la douche de la chaudière ;
- Nettoyer avec un chiffon humide la chaudière (fig. 26) ;
- Nettoyer soigneusement le filtre de la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet tout en la frottant.
- Remonter la douche de la chaudière en veillant à la positionner correctement sur le joint.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

## 10. DÉTARTRAGE

Il est recommandé de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi (C6)\* disponible en commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage ;
2. Appuyer sur la touche  ;
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous la douche chaudière et la buse à cappuccino ;
4. Attendre que le voyant **OK** s'allume (fig. 8) ;
5. Appuyer sur la touche  (fig. 9) et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir : ouvrir la manette vapeur de temps en temps pour faire sortir de l'eau de la buse à cappuccino. Interrompre ensuite le débit en appuyant à nouveau sur la touche  et laisser agir la solution pendant 5 minutes ;

6. Répéter les instructions du point 5 encore 3 fois, jusqu'à ce que le réservoir soit vide ;
7. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant) ;
8. Appuyer sur la touche  et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir à eau : ouvrir la manette vapeur de temps en temps pour faire sortir de l'eau de la buse à cappuccino (fig. 10) ;
9. Répéter les points 7 et 8.

## 11. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V-50/60Hz
Puissance absorbée :	1100W
Dimensions LxPxH :	185x244(329)x305 mm
Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau:	1.1 l
Longueur cordon d'alimentation :	1300 mm
Poids :	3,8 kg

## 12. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "9.3 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ"
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "9. NETTOYAGE"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "10. DÉTARTRAGE"
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "9.3 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ"
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre

Le café expresso est froid	Le voyant OK ne s'allume pas au moment où l'on distribue du café	Attendre que le voyant OK s'allume.
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du par. "3.2 CONSEILS POUR OBTENIR UN CAFÉ PLUS CHAUD"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "10. DÉTARTRAGE"
La pompe est très bruyante	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du par. "8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE" jusqu'à la sortie de l'eau
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop tassé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "9.4 NETTOYAGE DE LA DOUCHE DE LA CHAUDIÈRE"
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "9.3 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ"
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement du café moulu pour les machines à café expresso ; s'assurer qu'il ne soit pas humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre de café moulu
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Après le détartrage rincer l'appareil en suivant les instructions du par. "10. DÉTARTRAGE"
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au par. "7. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "10. DÉTARTRAGE"
L'appareil s'éteint	L'arrêt automatique s'est déclenché	Appuyer sur la touche ① pour rallumer l'appareil ;